

## **Guidelines for Dish Machines – English/Spanish Translation**

## Automatic Dishwasher

- 1. Follow all directions in the manufacturer's instruction manual.
- 2. Rinse, soak, or scrape items before washing them.
- 3. If the dishwasher uses hot water to sanitize the dishes and utensils, the temperature of the final rinse must be at least 180°F.
- 4. If the dishwasher uses a chemical to sanitize the dishes and utensils, the concentration of the chemical must match the specifications on the dishwasher. For example, chlorine bleach must have a concentration of at least 50 ppm (parts per million).
- 5. Always wash your hands before touching clean dishes and utensils.
- 6. Allow all clean dishes and utensils to completely air dry before putting them away.
- 7. Clean the inside and outside of the dishwasher at least once a day.

## Lavadora de Platos Automática

- 1. Siga todas las direcciones en el manual de instrucciones del fabricante.
- 2. Aclarado, remojón o artículos del raspado antes de lavarlos.
- 3. Si la lavadora de platos automática usa el agua caliente para esterilizar los platos y utensilios, la temperatura del aclarado final debe ser al menos 180°F.
- 4. Si la lavadora de platos automática usa unas sustancias químicas para esterilizar los platos y utensilios, la concentración de las sustancias químicas debe corresponder a los especificaciones en la lavadora. Por ejemplo, la lejia del cloro debe tener una concentración de al menos 50 ppm (partes por millón).

1

- 5. Siempre lave sus manos antes de tocar platos limpios y utensilios.
- 6. Permita todos los platos limpios y utensilios a completamente el aire seco antes de guardarlos en su sitio.
- 7. Limpie el interior y exterior del la lavadora al menos una vez al dia.